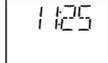
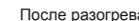


Содержание

Краткое руководство пользователя	2-3
Установка и подключение	4
Меры безопасности	5
Важная информация	6
Принципиальная схема устройства	7-8
Панель управления	9
Окно дисплея	10
Текстовые подсказки	10
Навигация на дисплее	10
Установка часов	11
Функция блокировки от детей	11
Приготовление в режиме Микроволны	12
Гриль	13
Комбинированный режим (комбинация)	14
Размораживание с установкой мощности	15
Инверторная разморозка	15
Технология размораживания и полезные советы	16
Сенсорный разогрев	17
Духовка	18-19
Установка таймера, времени устойки или отсрочки включения	20
Программирование 3-х стадий приготовления	21
Использование функции "Память рецептов"	21
Программы автоматического приготовления	22-27
Перед обращением в сервисный центр	28-29
Уход и техническое обслуживание микроволновой печи	30
Технические характеристики	31

Краткое руководство пользователя

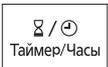
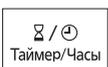
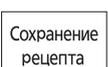
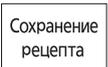
После включения в сеть в окне дисплея появится 8888, печь готова к работе.

Цель	Действия
Установка часов (стр. 11)	<p>Время/Вес</p>  →  →  <p>Нажмите 2 раза Введите текущее время Нажмите 1 раз</p>
Установка/Снятие защиты от детей (стр. 11)	<p>Установка: На дисплее Снятие: На дисплее</p>  →   →  или  <p>Нажмите 3 раза Нажмите 3 раза</p>
Приготовление/Разогревание/Разморозка продуктов в микроволновом режиме с установкой времени (стр. 12)	<p>Время/Вес</p>  →  →  <p>Выберите мощность. Установите время приготовления. Нажмите 1 раз</p>
Приготовление блюд в режиме Гриля (стр. 13)	<p>Время/Вес</p>  →  →  <p>Выберите мощность. Установите время приготовления. Нажмите 1 раз</p>
Приготовление блюд в режиме Комбинации (стр. 14)	<p>Время/Вес</p>  →  →  <p>Выберите мощность. Установите время приготовления. Нажмите 1 раз</p>
Использование функции "Инверторная разморозка" (стр. 15)	<p>Время/Вес</p>  →  →  <p>Нажмите 1 раз Установите вес. Нажмите 1 раз</p>
Сенсорный разогрев (стр. 17)	<p>Время/Вес</p>  →  * →  <p>Нажмите 1 раз Корректировка* Нажмите 1 раз</p>
Использование духовки (стр. 18)	<p>Без предварительного разогрева: Время/Вес</p>  →  →  <p>Нажмите, чтобы выбрать необходимую температуру Установите время Нажмите 1 раз</p>
	<p>С предварительным разогревом: Время/Вес</p>  →  →  (После разогрева Установить блюдо в печь) →  →  <p>Нажмите, чтобы выбрать необходимую температуру Нажмите 1 раз Установите время Нажмите 1 раз</p>

Русский

Краткое руководство пользователя (Продолжение)

РУССКИЙ

Цель	Действия
Ферментация (стр. 19)	 → Установите температуру 40 °С. →  → Установите время →  → Нажмите 1 раз
Обычный таймер (стр. 20)	 → Нажмите 1 раз →  → Установите время. →  → Нажмите 1 раз
Устойка (стр. 20)	Задайте выбранную программу приготовления. →  → Нажмите 1 раз →  → Установите время. →  → Нажмите 1 раз
Задержка включения (стр. 20)	 → Нажмите 1 раз →  → Установите время. → Задайте выбранную программу приготовления. →  → Нажмите 1 раз
Использование функции "Память рецептов" (стр. 21)	Для активации:  → Нажмите, чтобы выбрать программу из памяти рецептов. → Задайте выбранную программу приготовления. →  → Нажмите 1 раз
	Для приготовления с помощью функции Сохранение рецепта:  → Нажмите, чтобы выбрать программу из памяти рецептов. →  → Нажмите 1 раз
Автоменю (стр. 22)	Программы 1-14  → Нажмите, чтобы выбрать нужное меню →  → Установите необходимый вес. →  → Нажмите 1 раз
	Программы 15-18  → Нажмите, чтобы выбрать нужное меню →  → Установите необходимый вес. →  → Нажмите 1 раз → После разогрева, прозвучит звуковой сигнал (3 раза), сразу же установите блюдо в печь. →  → Нажмите 1 раз

Установка и подключение

Проверка микроволновой печи

Распакуйте микроволновую печь и удалите упаковочный материал. Проверьте печь на наличие таких повреждений и дефектов, как вмятины, неисправность запоров дверцы, трещины в дверце. При обнаружении каких-либо неисправностей сразу же обратитесь к Вашему дилеру. Не производите установку печи, имеющей неисправности или повреждения.

Указания по заземлению

ВНИМАНИЕ: В ЦЕЛЯХ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА. Если сетевая розетка не имеет заземления, покупатель должен заменить ее на розетку с системой заземления.

Рабочее напряжение

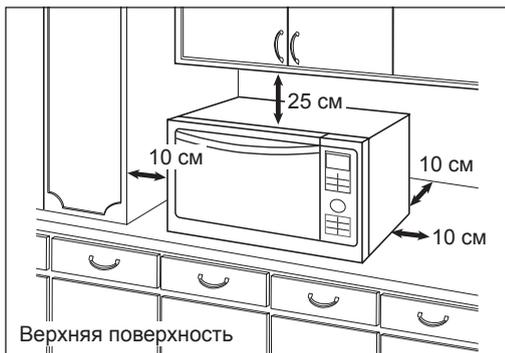
Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на фирменной наклейке. При подключении к сети с напряжением выше указанного возможно возгорание или другие повреждения.

Установка микроволновой печи

1. Установите печь на ровную устойчивую поверхность на высоте не ниже 85 см от пола.
2. Проследите, чтобы установленную печь было легко отключить от электросети путем отсоединения вилки шнура питания от розетки или активации прерывателя цепи.
3. Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

При установке на кухонном столе:

Оставьте 25 см свободного пространства над печью, 10 см за печью, 10 см с боковых сторон печи. Если одна сторона печи располагается вплотную к стене, другая сторона или верх не должны блокироваться.



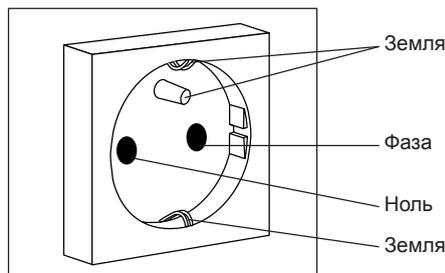
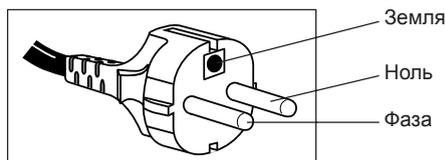
4. Не размещайте микроволновую печь вблизи электрической или газовой плиты.
5. Не допускается снятие ножек.
6. Данный прибор предназначен для бытового использования, а также для использования в кухонных помещениях для персонала в магазинах, офисах и т.п.; на дачах; в номерах гостиниц, мотелей и других жилых помещениях; в отелях класса Bed & Breakfast. Не используйте ее вне помещения.
7. Не рекомендуется пользоваться микроволновой печью при повышенной влажности воздуха.
8. Шнур питания не должен касаться внешней поверхности корпуса. Не допускайте его соприкосновения с горячей поверхностью. Шнур питания не должен свисать с края стола. Не опускайте саму печь, шнур питания или его вилку в воду.
9. Не загромождайте вентиляционные отверстия микроволновой печи. Если во время работы они окажутся закрытыми, это может привести к перегреву или повреждению устройства. Если Вы хотите положить какую-либо ткань на верхнюю поверхность корпуса, следите, чтобы она не загромождала вентиляционные отверстия печи.
10. Микроволновая печь не может быть встроена в шкаф.

Предупреждение

1. Уплотнители дверцы и места их прилегания необходимо протирать влажной салфеткой. Прибор необходимо проверять на наличие повреждений уплотнителей дверцы и мест их прилегания. При обнаружении подобных повреждений не допускается эксплуатация прибора до выполнения ремонта специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у изготовителя.
2. Не допускается эксплуатация прибора при повреждении сетевого шнура или штепсельной вилки, а также если произошло падение или повреждение самого устройства или в его работе имеются неполадки. В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен таким же шнуром, поставляемым производителем. Замена должна производиться квалифицированным специалистом. Не пытайтесь самостоятельно разбирать или производить регулировку или ремонт дверцы, стойки панели управления, предохранительных блокировочных выключателей или любой другой части печи. Не снимайте наружную панель печи, которая не пропускает микроволны за пределы устройства. Проведение ремонта неквалифицированными лицами опасно, поэтому он должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя.
3. Замена осветительной лампы печи должна производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим обучение у производителя. Когда возникнет необходимость замены лампы, обратитесь к Вашему дилеру.
4. Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно запечатанных или закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
5. Дети могут пользоваться микроволновой печью только после того, как им будут даны понятные инструкции по эксплуатации печи и они смогут безопасно пользоваться ею, осознавая возможные опасности при ее неправильном использовании.
6. Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами без соответствующих знаний и опыта. Использование прибора такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность.
7. Необходимо следить, чтобы дети не играли с прибором.
8. Поверхности могут нагреваться во время использования.
9. Приборы не предназначены для управления при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Внимание!

Данное устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, имеющей заземление. Не пренебрегайте данной мерой безопасности, поскольку при отсутствии заземляющего провода в цепи устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током. Вы должны обратиться к квалифицированному специалисту для установки розетки с заземлением, показанной на рисунке ниже.



- Rus-4 -

Меры безопасности

Назначение микроволновой печи

1. Не используйте печь ни для каких иных целей, кроме приготовления пищи. Эта печь разработана специально для разогрева и приготовления пищи. Не используйте печь для разогрева каких-либо химических веществ или непищевых продуктов.
2. Удостоверьтесь, что посуда/емкость подходит для использования в микроволновой печи.
3. Микроволновая печь предназначена для разогрева и приготовления пищи и напитков. Сушка продуктов или одежды, а также подогрев тапочек, губок, тканей и т.п. может привести к риску получения травмы или возгорания.
4. Когда Вы не пользуетесь печью, не кладите внутрь посторонние предметы на тот случай, если она будет случайно включена.
5. Не допускается включение микроволнового режима, если внутри печи нет продуктов. Это может вызвать повреждение устройства.
6. В случае задымления нажмите кнопку **Стоп/Сброс** и, оставив дверцу закрытой, отсоедините сетевой кабель или отключите электричество во всей квартире.

Использование нагревательного элемента

1. **Внешние поверхности печи, включая вентиляционные отверстия на корпусе и дверце, нагреваются в режимах Гриль, Комбинация и Духовка. Соблюдайте осторожность, открывая и закрывая дверцу печи при размещении в ней продуктов или установке аксессуаров.**
2. В верхней части печи находится нагревательный элемент. Поэтому после работы в режимах Гриль, Комбинация и Духовка верхняя панель корпуса будет очень горячей.
Примечание:
При работе в комбинированном режиме, в режиме гриля и в режиме духовка аксессуары, установленные внутри печи, также сильно нагреваются.
3. При эксплуатации микроволновой печи в комбинированном режиме, в режиме гриля и в режиме духовка ее внешние поверхности также нагреваются. Не позволяйте детям дотрагиваться до них.

В соответствии с п.2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет 7 лет с даты производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

Дополнительные принадлежности

В комплект поставки данной печи входит набор аксессуаров. Всегда следуйте указаниям по их использованию.

Решетка

1. В комплект входит решетка, благодаря которой на поверхности небольших по объему порционных блюд быстрее образуется румяная корочка.
2. Решетку необходимо регулярно чистить.
3. При использовании решетки в режиме Гриль с ручным управлением или в комбинированном режиме Комбинации выбирайте только жаропрочные контейнеры для пищи. Контейнеры, выполненные из пластмассы или бумаги, могут расплавиться или загореться под воздействием тепла, излучаемого нагревательным элементом.
4. При эксплуатации печи в режиме Комбинации не ставьте алюминиевые или металлические контейнеры непосредственно на решетку - между ними всегда должно находиться стеклянное блюдо. Это предотвратит искрение, способное повредить печь.
5. При приготовлении пищи в режиме Микроволны решеткой пользоваться не рекомендуется.
6. Не используйте вместе с противнем.

Работа вентилятора

Некоторое время после использования печи, вентилятор может продолжать работать, чтобы охладить электрические компоненты.

Обслуживание микроволновой печи

1. **Ремонт и техобслуживание**
ЕСЛИ ВАША ПЕЧЬ ТРЕБУЕТ РЕМОНТА, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр Panasonic. Любые операции по ремонту и техобслуживанию микроволновой печи, требующие снятия крышки корпуса, должны выполняться только квалифицированным персоналом сервисного центра, так как при этом возникает опасность микроволнового облучения.
2. **Уплотнители дверцы**
Не пытайтесь самостоятельно модернизировать, регулировать или ремонтировать дверцу, панель управления, предохранительную систему замка дверцы или любую другую деталь микроволновой печи. Не снимайте переднюю панель корпуса. Необходимо поддерживать чистоту уплотнителей дверцы и мест их прилегания. Периодически протирайте их влажной тканью.
Запомните: Следует время от времени проверять целостность уплотнителей дверцы и прилегающих участков корпуса. Если они повреждены, устройством нельзя пользоваться до тех пор, пока все повреждения не будут устранены техническим специалистом, обученным производителем.
3. **Внутреннее освещение камеры**
Лампа внутреннего освещения должна заменяться только техническим специалистом, обученным производителем. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ самостоятельно разбирать корпус устройства.

Важная информация

1) Время приготовления

- Время приготовления блюд в сборнике рецептов указано приблизительно.
- Время приготовления зависит от состояния продуктов, их температуры, а также от типа используемой посуды. Во избежание переваривания пищи следует сначала устанавливать минимальное время приготовления. Если блюдо не совсем готово, можно установить дополнительное время приготовления.

Внимание! При превышении рекомендуемого времени приготовления блюд пища портится, кроме того, возможно возгорание и повреждение внутренней поверхности печи.

2) Небольшие порции продуктов

- При длительном приготовлении небольшие порции или блюда с низким содержанием влаги могут пересохнуть или даже сгореть. Если произошло возгорание продукта, необходимо отключить печь, не открывая дверцу, и отсоединить сетевой шнур от розетки.

3) Яйца

- Не допускается варить яйца в скорлупе или подогреть сваренные вкрутую яйца в МИКРОВОЛНОВОМ режиме, так как они лопнут из-за повышения внутреннего давления.

4) Прокалывание

- При приготовлении в МИКРОВОЛНОВОМ режиме, продукты с непористой кожурой, такие как картофель, яичный желток или сосиски, рекомендуется предварительно прокалывать, чтобы они не лопнули.

5) Термометр для мяса

- Для определения степени готовности мяса или птицы Вы можете использовать термометр для мяса. Для этого необходимо предварительно вынуть блюдо из печи. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ обычный термометр для мяса внутри печи во время приготовления в МИКРОВОЛНОВОМ печи, так как он может вызвать искрение.

6) Жидкости

- При разогревании жидкостей в микроволновой печи, например супа, соусов или напитков, их закипание может произойти без видимых пузырьков. В результате кипящая жидкость может выплеснуться из посуды. Во избежание этого соблюдайте следующие правила:
 - а) Не пользуйтесь ёмкостями с прямыми сторонами и узким горлышком.
 - б) Не допускайте перегрева жидкостей.
 - в) Перемешайте жидкость дважды: один раз перед тем, как поместить ёмкость с жидкостью в печь, и второй раз - по истечении половины срока, отведенного для приготовления.
 - г) После разогрева оставьте жидкость в печи на некоторое время, а затем помешайте и аккуратно выньте ёмкость из печи.
 - е) При разогреве жидкостей в микроволновой печи может происходить их бурное кипение уже после воздействия волн, поэтому соблюдайте осторожность, когда вынимаете контейнер с жидкостью из печи.

7) Бумага/ Пластик

- При разогревании продуктов в пластиковых или бумажных упаковках нужно следить за процессом, так как при перегреве пластик или бумага могут загореться.
- Не помещайте в печь продукты, упакованные в бумагу повторного цикла из вторсырья (например, обёрточную бумагу или бумажные полотенца), за исключением тех случаев, когда на бумаге есть специальная наклейка <Безопасно при использовании в микроволновых печах>, так как упаковка может содержать примеси, вызывающие искрение и/или возгорание при работе печи.
- Перед загрузкой продуктов в печь удалите все металлические проволочные скрепки, которые могут содержаться в упаковке.

8) Посуда/Фольга

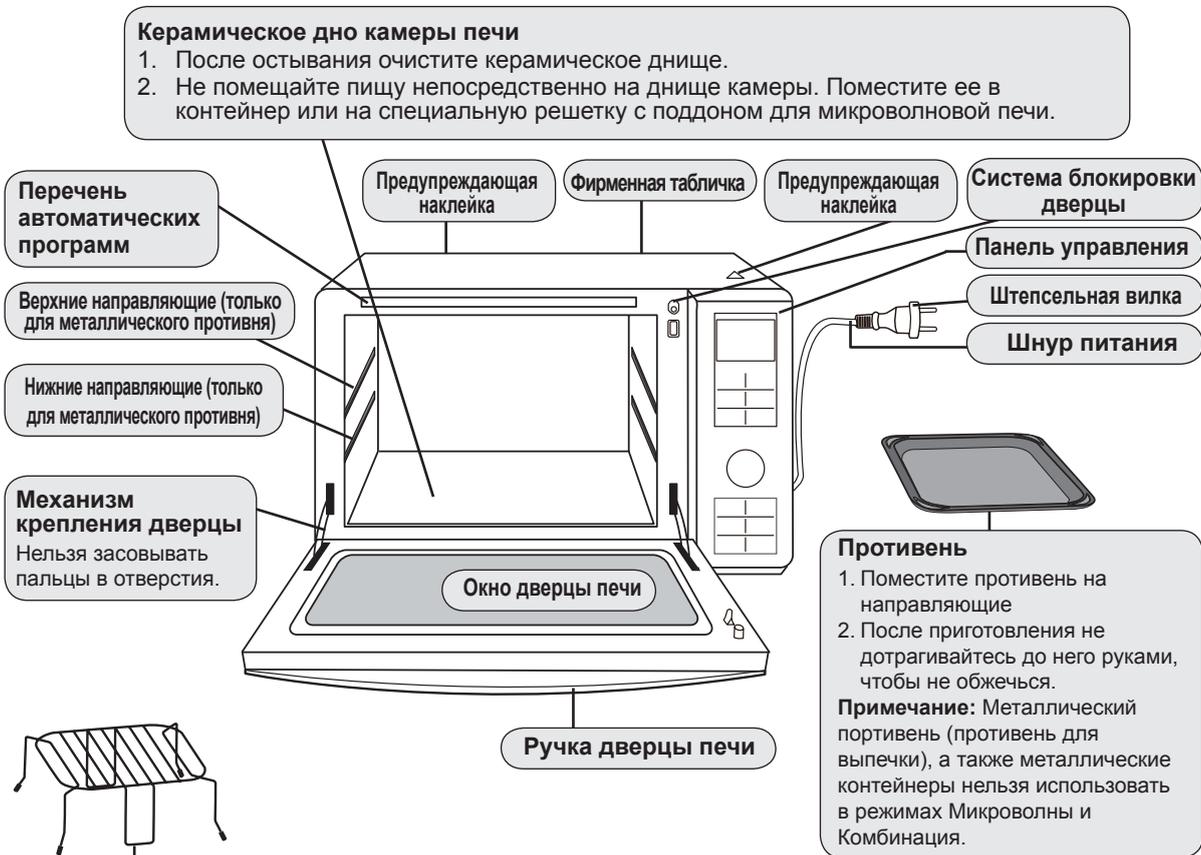
- Не допускается разогрев продуктов в закрытых консервных банках или закупоренных бутылках, т.к. они могут взорваться.
- Нельзя пользоваться металлической посудой или посудой с металлическим ободком при использовании микроволнового, т.к. это вызывает искрение.
- Если Вы используете алюминиевую фольгу, шампуры или металлическую посуду, обеспечьте расстояние не менее 2 см до стенок и дверцы печи во избежание искрения.

9) Бутылочки для кормления/Банки детского питания

- Бутылочки для кормления и банки с детским питанием следует помещать в печь без крышек и сосок.
- Содержимое нужно помешивать или периодически встряхивать.
- Перед кормлением необходимо проверить температуру содержимого, чтобы не допустить ожогов.

Принципиальная схема устройства (Вид спереди)

Русский



Решетка

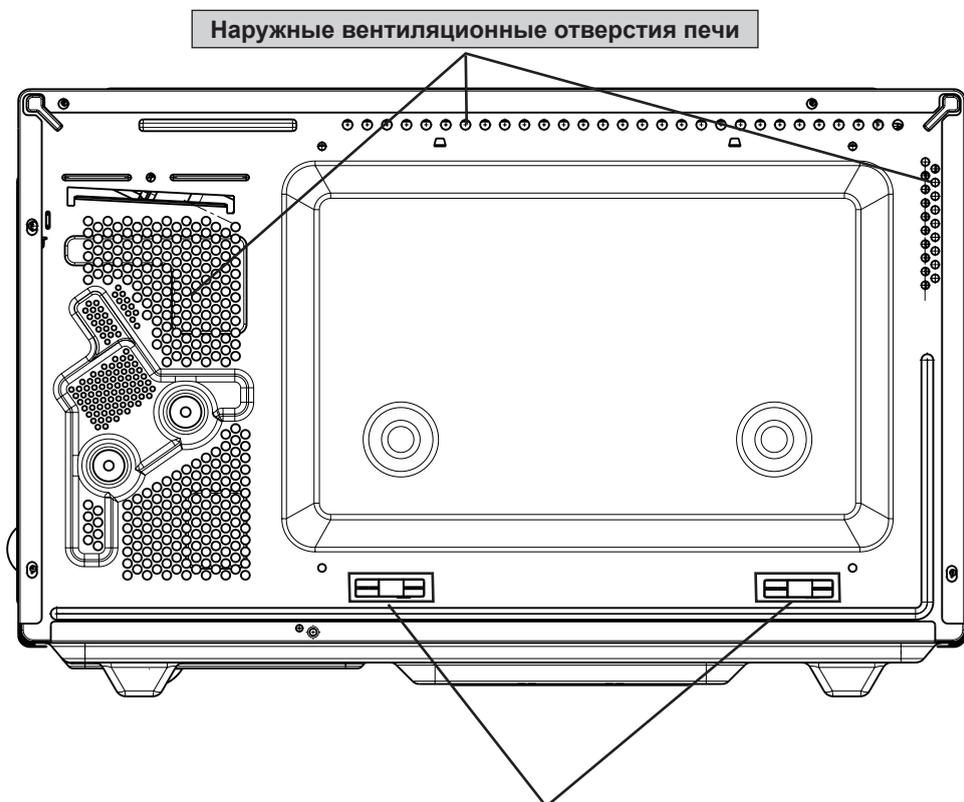
1. В комплект входит решетка, благодаря которой на поверхности небольших по объему порционных блюд быстрее образуется румяная корочка.
2. Решетку необходимо регулярно чистить.
3. При использовании решетки в режиме Гриль с ручным управлением или в комбинированном режиме Комбинации выбирайте только жаропрочные контейнеры для пищи. Контейнеры, выполненные из пластмассы или бумаги, могут расплавиться или загореться под воздействием тепла, излучаемого нагревательным элементом.
4. При эксплуатации печи в режиме Комбинации не ставьте алюминиевые или металлические контейнеры непосредственно на решетку - между ними всегда должно находиться стеклянное блюдо. Это предотвратит искрение, способное повредить печь.
5. При приготовлении пищи в режиме Микроволны решеткой пользоваться не рекомендуется.
6. Не используйте вместе с противнем.

Примечание:

1. Никогда не используйте микроволны, если камера пуста.
2. При первичном использовании таких режимов, как Гриль, Духовка, Комбинация может появиться небольшое задымление. Это нормально. Через некоторое время это пройдет.
3. После использования микроволновой печи, вентилятор некоторое время будет продолжать работать. Это нормально.

Примечание:
Приведенная выше иллюстрация приведена только для справки.

Принципиальная схема устройства (Вид сзади)



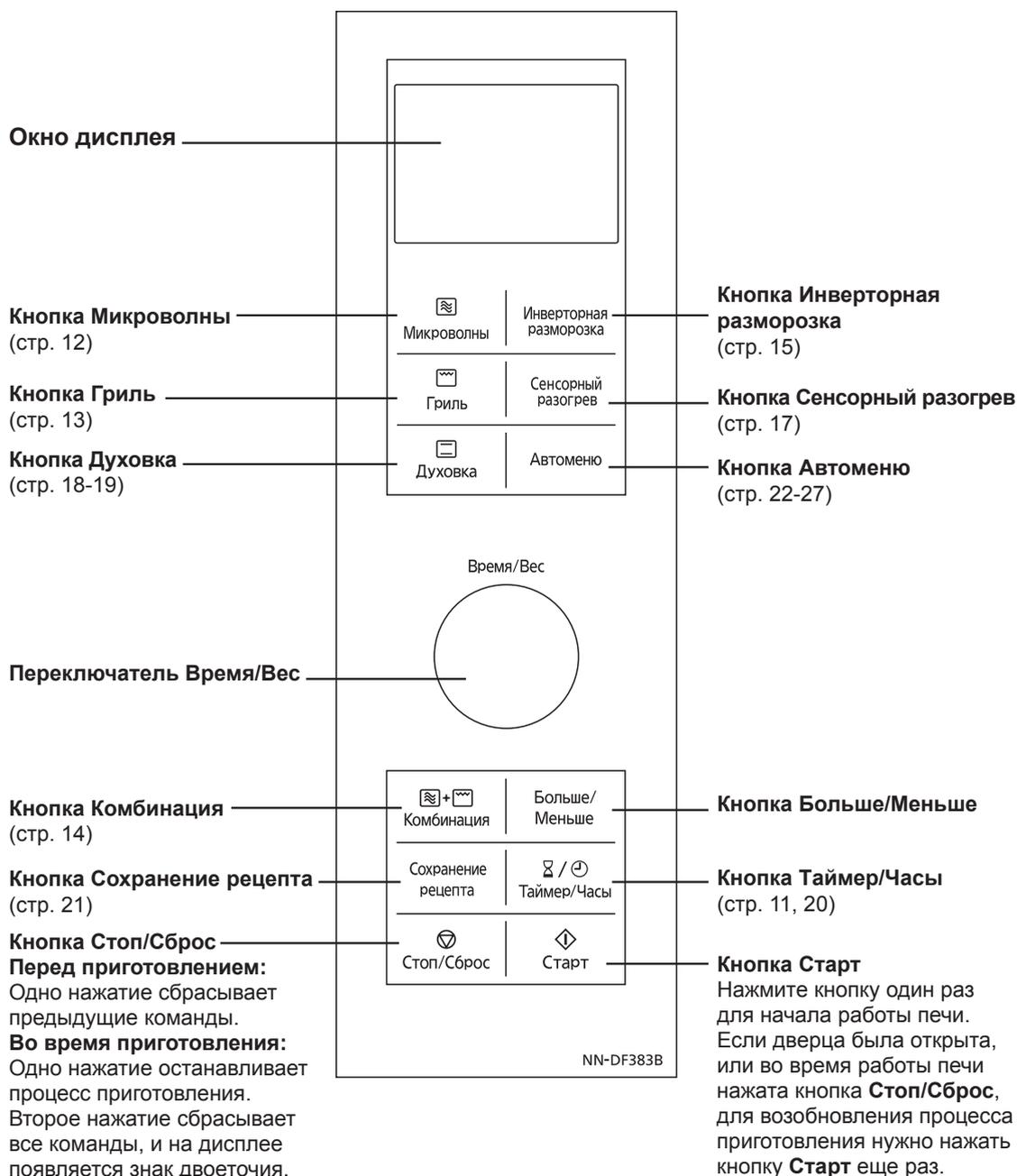
Наружные вентиляционные отверстия печи

Выключатель сетевого питания (несъемный)
Ограничитель нужен, чтобы обеспечить необходимое пространство между стеной и задней частью печи и гарантировать хорошую вентиляцию.

Русский

Панель управления

РУССКИЙ



Текстовые подсказки:

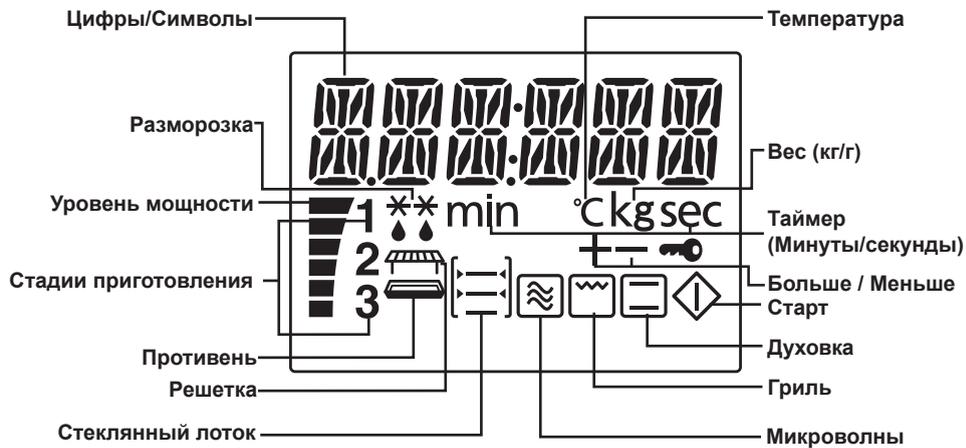
Когда кнопка нажата правильно, раздастся звуковой сигнал и на экране появится соответствующая текстовая подсказка. Если вы нажали кнопку и звукового сигнала не слышно, прибор не принял или не смог принять команду. Каждая нажатая кнопка соотносится с отдельной текстовой подсказкой на дисплее. Подсказка появляется автоматически, чтобы указать пользователю следующий шаг. Не обязательно дожидаться текстовой подсказки прежде чем перейти к следующему этапу. При переходе от одного этапа программы к другому раздается двойной сигнал. После предварительного подогрева раздается 3 звуковых сигнала. По окончании программы приготовления, раздается 5 звуковых сигналов и на экране появится надпись "ОТКРОЙТЕ ДВЕРЦУ".

Примечание:

1. Если после задания программы кнопка **Старт** не нажата, через 6 минут автоматически сбрасываются все команды, и на дисплее появляется знак двоеточия или текущее время (если оно было установлено).
2. При первом подключении, а также после завершения программы печь будет находиться в режиме ожидания.
3. В режиме ожидания яркость дисплея несколько ниже.

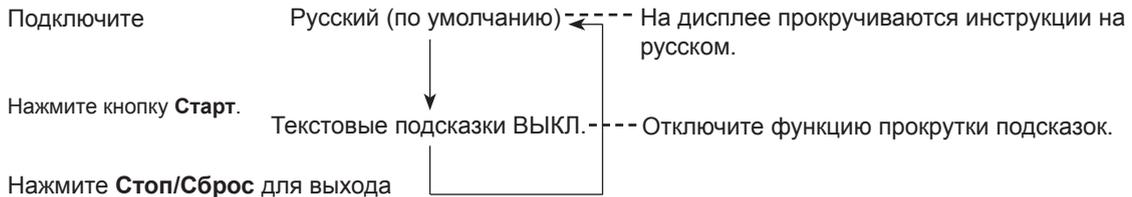
Окно дисплея

Для упрощения программирования печи в окне дисплея будут отображаться условные обозначения операции.



Текстовые подсказки

Печь позволяет выбрать тип дисплея. По умолчанию установлен Русский. вы можете выбрать его сразу после подключения, нажав кнопку **Старт**.



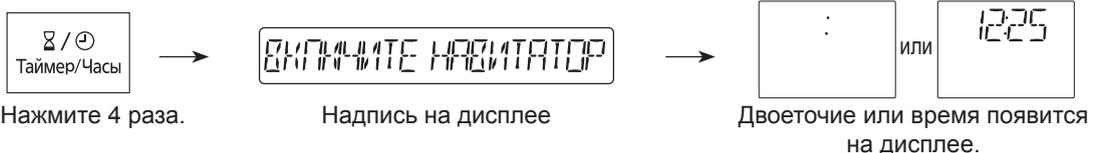
Примечание:

1. Русский дисплей имеет специальную прокручивающуюся форму с подсказками, например "УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ", "НАЖМИТЕ СТАРТ".
2. Работа этой функции должна быть задана когда вы подключаете печь к источнику питания.
3. При повторном подключении сети, печь возобновит работу функции по умолчанию и вам нужно будет сбросить настройки.

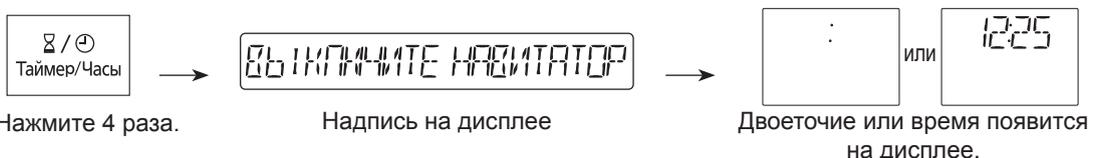
Навигация на дисплее

Что помочь вам в управлении печью на дисплее есть Навигатор. Когда вы ближе познакомитесь с управлением печью, Навигатор можно отключить.

Чтобы выключить:



Чтобы включить:



Примечание: Эта функция может работать только когда включены текстовые подсказки.

Установка часов

Вы можете использовать печь и без установки часов. Часы - опциональная функция для пользователя. Их точность может быть затронута локальным сбоем электричества.

Например: 11:25



Время/Вес



1. Нажмите 2 раза. В окне дисплея начнёт мигать двоеточие.
2. Установите время суток, используя поворотный переключатель **Время/Вес**. На дисплее будет отображаться установленное время, и мигать двоеточие. Время отсчитывается минутами.
3. Нажмите 1 раз. Двоеточие перестанет мигать; время дня введено и сохранено на экране дисплея.

Примечание:

1. Печь не работает, пока мигает двоеточие.
2. Для повторной установки времени дня снова выполните операции 1-3.
3. Время будет отображаться на дисплее, пока печь подключена к сети.
4. Часы имеют 24-часовую индикацию времени.

Русский

Функция блокировки от детей

Эта функция позволяет Вам защитить печь от использования маленькими детьми, однако дверца при этом может быть открыта. **Функция блокировки от детей может быть установлена, только если на дисплее отображается двоеточие или время.**

Чтобы установить:



Отображается двоеточие или текущее время



Нажмите 3 раза.



Надпись на дисплее

Чтобы снять:



Надпись на дисплее



Нажмите 3 раза.



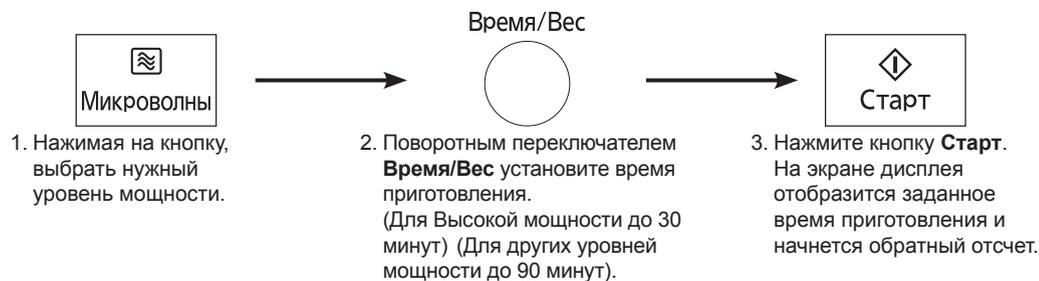
Отображается двоеточие или текущее время

Примечание:

Для установки или отмены Блокировки от детей, кнопка **Старт** или **Стоп/Сброс** должна быть нажата 3 раза в течение 10 секунд.

Приготовление в режиме Микроволны

Вы сами устанавливаете нужную мощность микроволн и время приготовления.



Примечание:

- Если приготовление на Высокой мощности – первая стадия, кнопку Микроволны можно не нажимать, сразу установить время поворотным переключателем **Время/Вес** и нажать кнопку **Старт**.
- Можно запрограммировать процесс приготовления, введя подряд установки для трех различных стадий, и они будут стартовать друг за другом без вашего участия. См. стр. 21.

Нажмите	Уровень Мощности	Мощность, Вт	Примеры использования
1	Высокий	1000 Вт	Для кипячения воды, приготовления свежих овощей и фруктов, кондитерских изделий, разогрева напитков (кроме молочных).
2	Средне-Высокий	800 Вт	Для приготовления рыбы, моллюсков, мяса, птицы, яиц, сыра, пирожных.
3	Средний	600 Вт	Для приготовления заварного крема, запеканок из риса или картофеля с овощами.
4	Средне-Низкий	400 Вт	Для приготовления кусочков мяса, бульонов, размягчения масла и сливочного сыра, а так же приготовление тушеных блюд.
5	Разморозка	300 Вт	Для размораживания продуктов.
6	Низкий	200 Вт	Для поддержания пищи тёплой, для подъема дрожжевого теста, размягчения мороженого и приготовления йогуртов.

Гриль

Возможны три уровня мощности гриля. При работе печи в режиме Гриль тепло излучается двумя кварцевым нагревателями. Особенно хорош этот режим для поджаривания тонких ломтиков мяса, и морепродуктов. Кроме того, он подходит для поджаривания хлеба и мучных изделий. Не требуется разогревать печь перед началом работы режима гриля. Положите приправленные продукты на решетку, выберите программу, установите время, а затем нажмите кнопку **Старт**. По истечении примерно половины установленного времени следует открыть дверцу, осторожно перевернуть продукты и продолжить приготовление. В режиме Гриль дверцу печи можно неоднократно открывать для проверки степени готовности продукта.



Русский

Нажмите	Уровень мощности		Тип продукта
1	 	Гриль 1 (Высокая мощность)	Хлеб и тосты
2	 	Гриль 2 (Средняя мощность)	Тонкие кусочки морепродуктов
3	 	Гриль 3 (Низкая мощность)	Кусочек домашней птицы или мяса

Комбинированный режим (комбинация)

Комбинированный режим (комбинация)

Предусмотрены три уровня мощности комбинированного режима. Этот режим хорош для жарки продуктов при помощи эффективной комбинации микроволнового режима и гриля. Подходит для поджаривания птицы, мяса и морепродуктов. Возможность объединения равномерности приготовления с получением румяной корочки, необходимой некоторым блюдам. По истечении примерно половины установленного времени, откройте дверцу и переверните продукты, а затем продолжите приготовление.



1. Нажмите 1, 2 или 3 раза, чтобы установить уровень мощности.

2. Поворотным переключателем **Время/Вес** установите нужное время. (до 90 минут)

3. Нажмите кнопку **Старт**. На экране дисплея отобразится заданное время приготовления и начнется обратный отсчет.

Нажмите	Уровень мощности	Тип продукта
1	 Комбинация 1 (Высокая мощность)	Морепродукты, запеканки
2	 Комбинация 2 (Средняя мощность)	Птица и картофель
3	 Комбинация 3 (Низкая мощность)	Толстые кусочки

Размораживание с установкой времени

Обычная разморозка с установкой времени по вашему желанию.



Примечание:

1. При размораживании накрывайте продукты крышкой или пищевой пленкой.
2. Для более равномерного размораживания, рекомендуется во время работы этого режима открыть дверцу, достать уже размороженные части, а оставшиеся, перевернуть или поменять местами.
3. Не забывайте нажимать кнопку **Старт** после закрытия дверцы для продолжения процесса разморозки.

Русский

Инверторная разморозка

Возможность разморозки мяса, птицы и морепродуктов автоматически, выбирая лишь нужный вес. Рекомендованный вес от 0.1 кг до 2.0 кг.



Примечание:

1. Режим инверторной разморозки может использоваться для размораживания порционных кусочков мяса. Курица и рыба размораживаются по весу. Чтобы воспользоваться данным режимом, просто введите в программу вес продукта в килограммах (1,0) и сотнях граммов (0,1). Печь автоматически определит время разморозки и уровень мощности. После ввода программы на дисплее отобразится время разморозки. Для получения наилучших результатов вес продукта не должен быть меньше 0,2 кг.
2. Мясо на кости (например, реберная часть говядины или свиной окорок) содержит меньше мышечной ткани, чем бескостная часть того же веса. Следовательно, из веса мяса на кости, превышающего 2 кг, можно вычестить 0,5 кг. Если вес мяса на кости меньше 2 кг, из него следует вычестить 0,25 кг.
3. Если в процессе размораживания пищи зазвучит сигнал, переверните продукт или выньте его из печи (или накройте его).

Технология размораживания и полезные советы

Подготовка к замораживанию продуктов

Качество приготовленных блюд зависит от качества продукта до замораживания, способа замораживания, а также времени и условий размораживания. Поэтому важно приобретать свежие высококачественные продукты и если необходимо, немедленно замораживать их. Продукты, упакованные перед хранением в полиэтиленовую

пленку, пакеты, специальную герметичную упаковку для замораживания, могут храниться в морозильнике в течение некоторого времени.

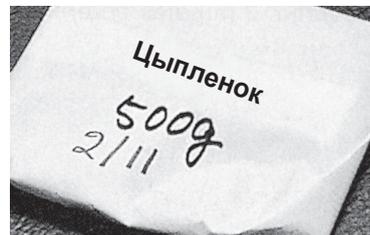
Примечание: Если продукт был упакован в алюминиевую фольгу, то во избежание искрения во время размораживания, снимите алюминиевую фольгу с продукта.



При заморозке мяса, птицы, рыбы или морепродуктов, кусочки продуктов величиной 2,5-5 см желательно равномерно расположить и завернуть, придав свертку округлую форму.



Целого цыпленка надо выпотрошить перед заморозкой. (Внутренности можно заморозить отдельно.) Промойте цыпленка и обсушите. Закрепите ножки и бедра.



Удалите весь воздух и добейтесь герметичности упаковки. Пометьте упаковку, указав вид продукта, дату и вес.

Продукты, которые подлежат разморозке, должны были храниться при температуре ниже -18°C не менее 24 часов.

Инверторная разморозка

Функция **Инверторная разморозка** работает на основе веса пищевых продуктов. Большинство порционных продуктов, таких как кусочки цыпленка, мяса и рыбы могут быть легко разморожены в этом режиме. Поворотным переключателем **Время/Вес** установите вес продукта близкий к реальному, а микроволновая печь автоматически установит мощность и продолжительность разморозки. После установки параметров, время размораживания отобразится на дисплее. В этом режиме лучше всего размораживаются продукты, приведенные в таблице ниже. Для получения наилучшего результата, вес продукта должен находиться в пределах от 0,1 кг (минимум) до 2,0 кг (максимум).

Советы для инверторного размораживания

Например, мясо на кости содержит меньше мышечной ткани, чем бескостная часть того же веса. Следовательно, для лучшей разморозки, из общего веса мяса на кости, превышающего 2 кг, можно вычесть 0,5 кг. Если вес мяса на кости меньше 2 кг, из него следует вычесть 0,2–0,3 кг.

Два звуковых сигнала

По сигналу нужно перевернуть мясо, курицу, рыбу и морепродукты. Вытащить уже размороженные кусочки мяса, курицы или мясного фарша. Вынуть котлету из гамбургера. Накрыть пленкой края крыльев курицы, тонкие части ростбифа, жир или кости.

Продукт	Максимальный вес продуктов
Рубленое мясо, порционные кусочки курицы, котлеты	2 кг
Вырезка говядины, баранины, целая курица	2 кг
Целая рыба, эскалопы, креветки, рыбное филе	1 кг

Правила размораживания

При каждом размораживании переворачивайте или меняйте местами продукты в процессе разморозки.



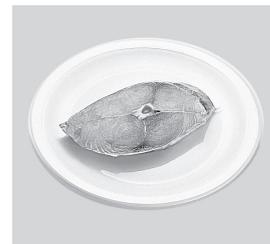
Снимите упаковку с сырого мяса и положите его на тарелку.



Оберните кость куриного окорочка алюминиевой фольгой.



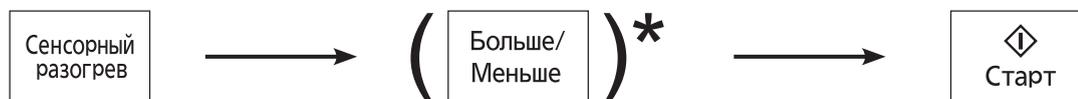
Оберните голову и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой.



Снимите упаковку с рыбного филе и положите его на тарелку.

Сенсорный разогрев

Эта функция позволяет разогревать готовые блюда из холодильника или комнатной температуры без предварительного задания времени приготовления и мощности. Печь делает это автоматически.



1. Нажмите 1 раз.
2. Применяется для блюд, степень приготовления которых вы хотите изменить. После использования Сенсорных программ приготовления несколько раз, Вы можете предпочесть другую степень готовности пищи. Используя Кнопка **Больше/Меньше**, Вы можете регулировать время приготовления, сокращая или увеличивая его. Нажмите Кнопка **Больше/Меньше**, прежде чем нажать Кнопка **Старт**.
1 нажатие = **Больше**
(Добавляет приблизительно 10 секунды)
2 нажатия = **Меньше**
(Вычитает приблизительно 10 секунды)
3 нажатия = исходное значение
Если же Вы удовлетворены результатами приготовления Сенсорных программ меню, не используйте эту кнопку.
3. Нажмите кнопку **Старт**.
После того, как сенсор пара определит достижение заданного значения влажности и температуры, раздастся два звуковых сигнала, на дисплее отобразится оставшееся время до конца приготовления и начнется обратный отсчет.

Русский

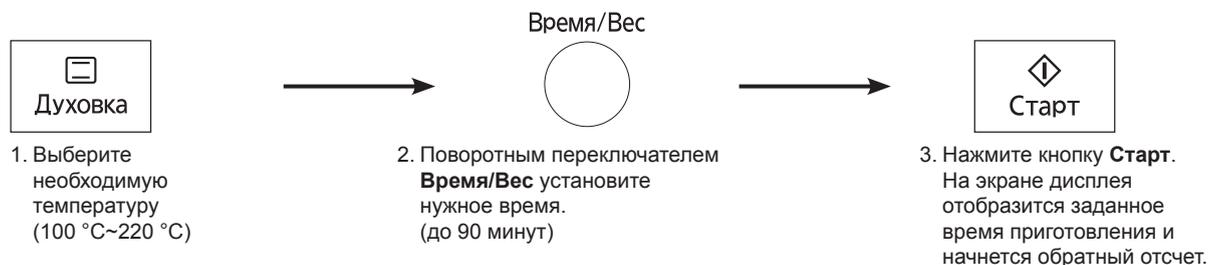
Для достижения наилучших результатов сенсорного разогрева, выполните следующие рекомендации:

1. Температуре вокруг печи должна быть не выше 35 °С.
2. Вес нагреваемого продукта должен быть от 125 г до 1,0 кг. Для разогрева продуктов весом менее 125 г и более 1,0 кг используйте ручные установки мощности микроволн и времени.
3. Вся пища должна быть предварительно приготовленной и хранящейся при комнатной температуре или в холодильнике.
4. Посуда с продуктами должна быть закрыта неплотно крышкой или пищевой плёнкой, пригодной для использования в микроволновой печи.
5. Прежде чем поместить блюдо в печь, удостоверьтесь, что керамическое днище, поверхность посуды, используемой при приготовлении, а также камера микроволновой печи - сухие. Остаточная влага в камере может превращаться в пар и привести к ошибкам в работе сенсора.
6. НЕ открывайте дверцу печи до тех пор, пока не прозвучат 2 звуковых сигнала и на экране дисплея появится время до конца процесса. Открытие дверцы может привести к неточному результату приготовления. Дверь можно открывать для перемешивания, переворачивания или добавления пищи после того, как на экране дисплея начнется отсчет оставшегося до конца разогрева времени.
7. НЕ разогревайте хлеб, кондитерские изделия (сырые или полуфабрикаты) и напитки.
8. НЕ пользуйтесь сенсорным разогревом, если в печи осталось тепло от ранее приготовленной пищи.
9. Все продукты питания после разогрева должны постоять 3 - 5 минут.
10. Если температура в камере очень высокая, функция Сенсорный разогрев не может быть использована. На дисплее появится надпись "ГОРЯЧО". Функция Сенсорный разогрев может быть использована снова когда исчезнет надпись "ГОРЯЧО".

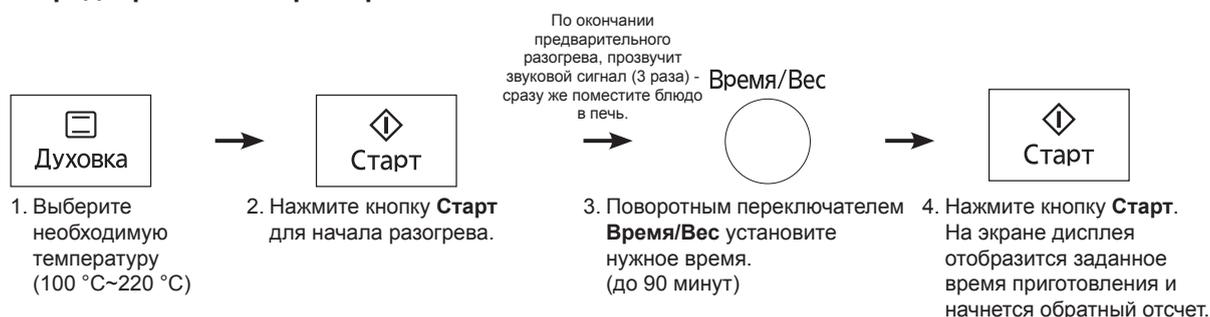
Духовка

Эта функция предлагает выбрать температуры 40 °С и от 100 °С до 220 °С с шагом в 10 °С. Для быстрого выбора наиболее часто используемых при готовке температур, отсчет начинается от 150 °С и до 220 °С, затем 40 °С и 100 °С.

Без предварительного разогрева:



С предварительным разогревом:



Примечание:

1. При выборе температуры 40 °С предварительный разогрев не работает.
2. Не открывайте дверцу во время предварительного разогрева печи. По окончании нагрева 3 раза прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится символ "P". Если дверца не будет открыта по окончании разогрева, печь будет поддерживать выбранную температуру. После 1 часа, включая разогрев, печь автоматически отключится.
3. Если вы хотите готовить без предварительного разогрева, после выбора необходимой температуры, выберите время приготовления и нажмите кнопку **Старт**.

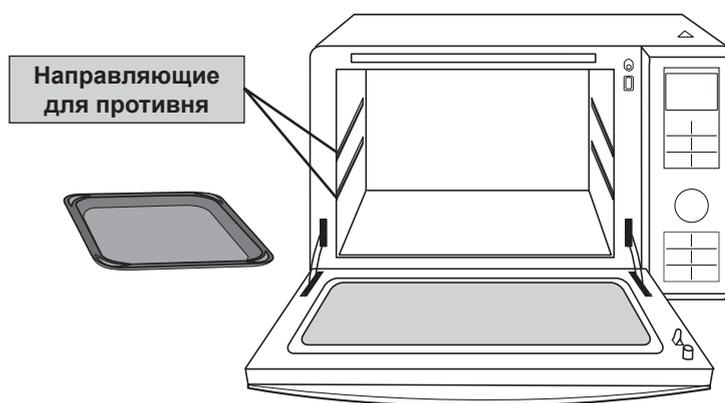
Режим ферментации (Ферментация - функция используется для брожения теста, для выпечки хлеба, булочек, пицц и других продуктов из дрожжевого теста.)

Ферментация при температуре 40 °С.

Пример: Расстойка дрожжевого теста при 40 °С в течение 40–60 минут.



Установка противня



При использовании металлического противня для выпечки, помещайте его только на направляющие. Во избежание риска возгорания, не помещайте противень на керамическое днище камеры.

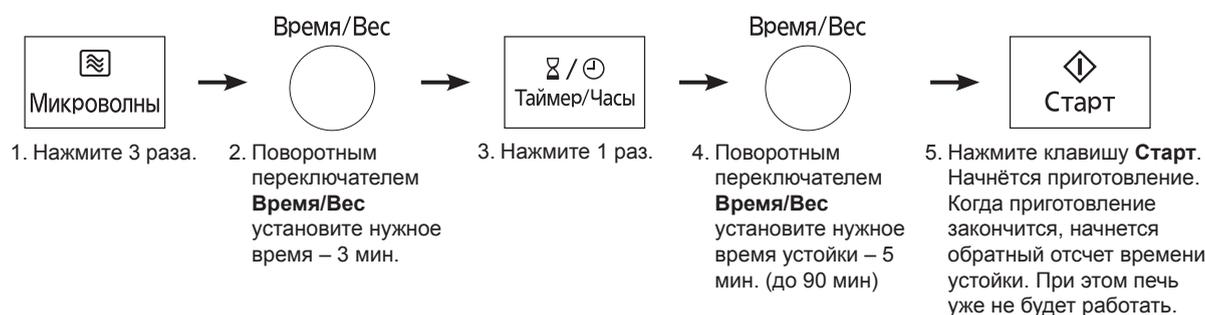
Установка таймера, времени удержки или отсрочки включения

Возможность запрограммировать время удержки блюда после его приготовления, работу по таймеру в минутах и секундах, а также установить задержку запуска программы.

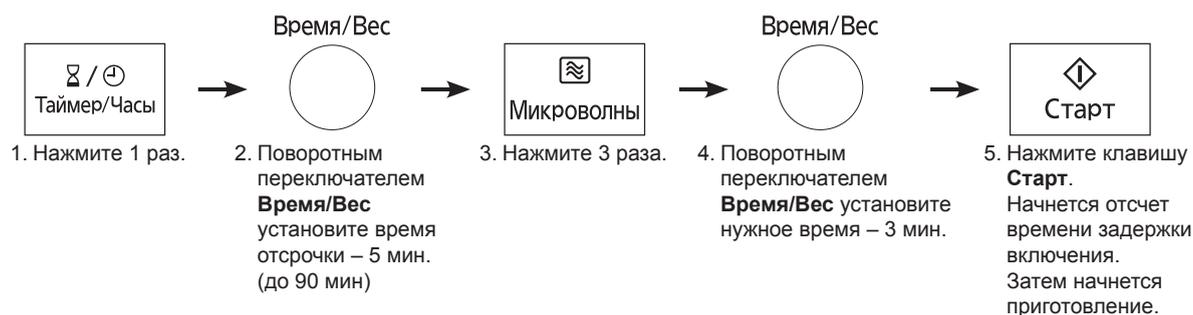
Для использования в качестве минутного таймера: **Пример: Чтобы отсчитать 5 минут.**



Для программирования времени удержки: **Пример: Чтобы установить 5 минут удержки после приготовления на Средней мощности в течение 3 минут.**



Для программирования задержки включения: **Пример: Чтобы задержать начало приготовления на 5 минут и готовить 3 минуты на Средней мощности.**



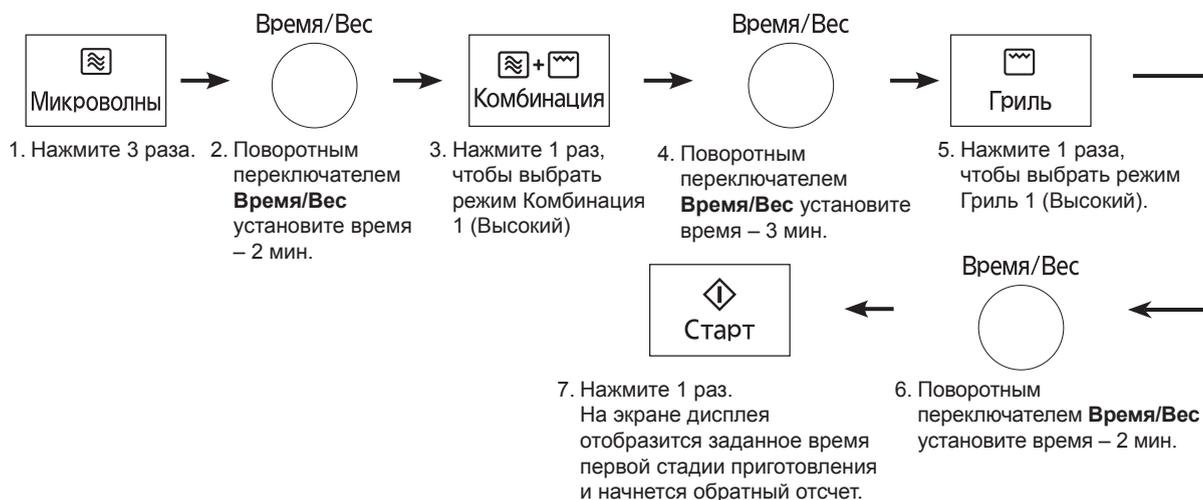
Примечание:

1. Возможно программирование 3-этапного приготовления, включая удержку и отсрочку старта.
2. Время на дисплее будет продолжать отсчитываться, даже если Вы открыли дверь во время работы Минутного таймера, задержки включения или при установке времени паузы.
3. Функция задержки включения и время паузы не может быть запрограммирована перед любой программой автоматического приготовления. Это не позволяет продукту нагреться перед началом приготовления или размораживания. Изменение начальной температуры пищи может повлиять на результат приготовления.

Программирование 3-х стадий приготовления

Возможность запрограммировать последовательно до 3-х стадий приготовления.

Пример: Установить Микроволны (Средняя мощность) 2 минуты, затем Комбинация 1 (Высокая мощность) 3 минуты, Гриль 1 (Высокая мощность) 2 минуты.



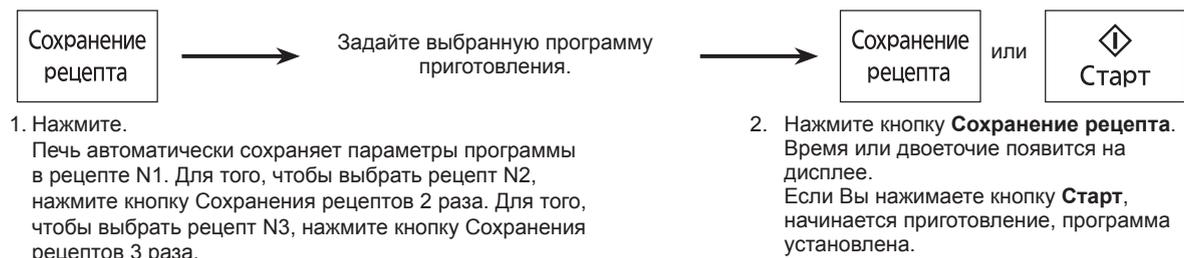
Примечание:

- Во время работы, после каждой стадии будут раздаваться два звуковых сигнала.
- Эта функция доступна только для режимов: Комбинация, Гриль, Таймер, и Микроволны.
- Автоматические программы не могут использоваться для многоэтапного приготовления.
- Во время приготовления разовое нажатие кнопки **Стоп/Сброс** приведет к остановке выполнения программы, нажатие кнопки **Старт** продолжит ее выполнение. Повторное нажатие кнопки **Стоп/Сброс** приведет к остановке программы и сбросу настроек.

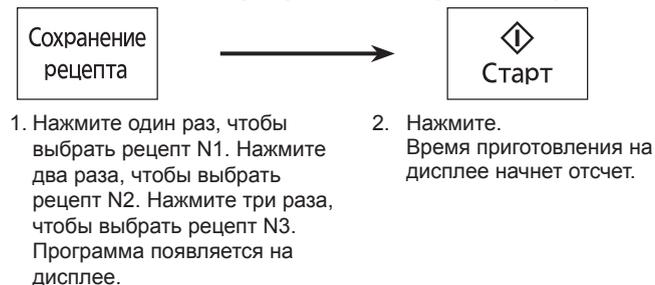
Использование функции "Память рецептов"

Эта функция позволяет легко запрограммировать вашу печь для регулярного разогрева или готовки. Вы можете запрограммировать вашу печь на необходимые вам уровень мощности и время. Вы можете сохранить в памяти печи 3 программы.

Для сохранения рецепта в памяти:



Использование программы Сохранение рецепта:



Примечание:

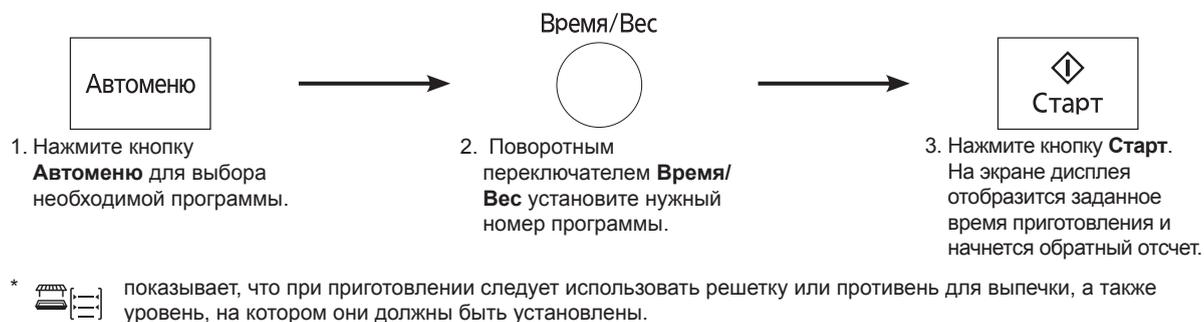
- Автоматические программы приготовления не могут быть занесены в память с помощью функции Сохранение рецептов.
- Предварительный разогрев в режиме духовка невозможно сохранить в памяти рецептов.
- Вы можете запрограммировать только 1 стадию готовки. Не возможно запрограммировать 2 или 3 стадии готовки.
- При программировании новых рецептов приготовления, ранее запрограммированные рецепты будут автоматически стерты.
- При прерывании питания или отключения печи от сети рецепт, занесенный в память, не сохранится.

Программы автоматического приготовления

Возможность готовить привычные блюда без предварительной установки уровня мощности и времени. Установите нужный номер программы поворотным переключателем **Время/Вес**. Нажмите **Автоменю** для выбора необходимой программы и соответствующее меню появится на дисплее печи.

Для программ с 1 по 14, пожалуйста, поступайте следующим образом:

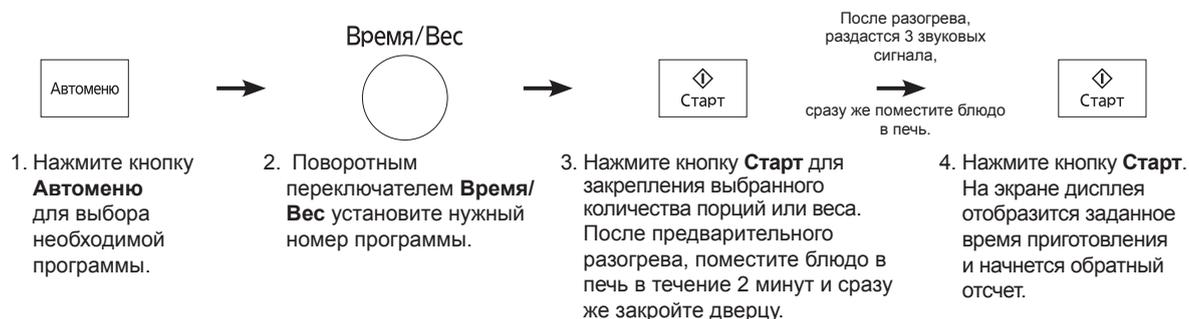
Без предварительного разогрева:



Русский

Для программ с 15 по 18, пожалуйста, поступайте следующим образом:

С предварительным разогревом:



* показывает, что при приготовлении следует использовать решетку или противень для выпечки, а также уровень, на котором они должны быть установлены.

Примечание:

1. Не открывайте дверцу во время предварительного разогрева печи. По окончании нагрева 3 раза прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится символ "P". Если дверца не будет открыта по окончании разогрева, печь будет поддерживать выбранную температуру. После 1 часа, включая разогрев, печь автоматически отключится.
2. После окончания предварительного подогрева прозвучат 3 звуковых сигнала.

Программы автоматического приготовления (Продолжение)

Номер	Программы	Порции/Вес				Рекомендуемая посуда	Аксессуары и уровень их размещения
		120 г	180 г	250 г	375 г		
1	Овощи					Кастрюля с крышкой	-
2	Омлет	1 порц.	2 порц.	3 порц.	4 порц.	Стеклянная кастрюля	-
3	Суп	2 порц.	4 порц.	6 порц.	-	Кастрюля с крышкой	-
4	Каша	250 г	350 г	-	-	Кастрюля с крышкой	-
5	Пельмени	250 г	500 г	-	-	Кастрюля с крышкой	-
6	Фруктовый пирог	4 порц.	8 порц.	-	-	Стеклянная кастрюля	-
7	Спагетти	150 г	250 г	375 г	-	Кастрюля с крышкой	-
8	Жаркое в горшочках	1 горшочка	2 горшочка	3 горшочка	4 горшочка	Горшочки	-
9	Рыба	100 г	200 г	300 г	400 г	Блюдо с крышкой	-
10	Запеченный картофель	300 г	600 г	900 г	-	-	Решетка
11	Жареная свинина (кусок)	250 г	500 г	750 г	-	-	Решетка
12	Жареная курица (целиком)	600 г	900 г	1200 г	-	Стеклянное блюдо	-
13	Жареная говядина/баранина	200 г	400 г	600 г	-	-	Решетка
14	Котлеты	250 г	375 г	500 г	750 г	-	Решетка
15	Пирожки и слойки	6 шт. (45 г* 6)	-	-	-	-	Противень для выпечки. Нижний уровень
16	Печенье	16 шт.	-	-	-	-	Противень для выпечки. Верхний уровень
17	Пирог	1 порц.	-	-	-	-	Противень для выпечки. нижний уровень
18	Бисквит тонкий	1 порц.	-	-	-	-	Противень для выпечки. Нижний уровень

Примечание:

1. Если печь еще не остыла, после использования в других режимах, на дисплее появится предупреждение «ГРРРЧ». Автоматические программы приготовления можно будет использовать, как только надпись «ГРРРЧ» погаснет.
2. Следуйте рекомендациям по приготовлению на страницах с 24 по 27.

Программы автоматического приготовления (Продолжение)

1. Овощи

Программа предназначена для приготовления свежих нарезанных овощей, таких как: картофель, морковь, лук, свекла, капуста, цветная капуста, тыква, кабачки, грибы и их смесей. Овощи должны быть почищены, подготовлены и порезаны на кусочки одинакового размера. Если овощи слегка подвяли или Вы хотите получить более мягкую консистенцию, добавьте 1-2½ столовые ложки воды. Положите овощи в подходящую миску или кастрюлю и накройте ее пластиковой крышкой или пленкой. Перемешайте по звуковому сигналу. По желанию можно добавить сливочное масло, зелень или специи, но до завершения готовки соль добавлять не рекомендуется.

2. Омлет

Программа предназначена для приготовления омлета из яиц. Для приготовления используйте посуду с широким дном и бортиками. Вы можете готовить омлет по своему рецепту или воспользоваться следующими рекомендациями:

Продукты	1 порц.	2 порц.	3 порц.	4 порц.
Яйцо	2 шт.	4 шт.	6 шт.	8 шт.
Молоко или сливки	125 мл	250 мл	375 мл	500 мл
Соль, перец	по вкусу			
Сл. масло	для смазки формы			

Взбейте миксером смесь из яиц и молока в течение 3-5 минут до лёгкой пены, посолите, поперчите по вкусу. Вылейте смесь в смазанную форму для запеканки и поместите на керамическое основание в печь. Выберите «Омлет» и готовьте до окончания программы. По окончании приготовления, накройте и дайте постоять еще 3 минуты. При подаче - полейте омлет растопленным сливочным маслом, или соусом, или тёртым сыром.

3. Суп

Программа предназначена для приготовления традиционных заправочных супов, таких как солянка, щи, рассольник. Супы можно готовить на бульоне или воде. Важно, что бы бульон или вода имели комнатную температуру. Воспользуйтесь приведенным ниже рецептом:

Продукты	Солянка	Щи	Рассольник
На 4 порции (1,5 литра)			
Копчености ветчина, сосиски, сервелат	200 г	-	-
Огурцы маринов	3 шт.	-	3 шт.
Лук	2 шт.	1 шт.	1 шт.
Перец сладкий	1 шт.	-	-
Томатный соус	4 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Картофель	-	2-3 шт.	2-3 шт.
Капуста свежая	-	200 г	-
Морковь	-	1 шт.	1 шт.
Масло растит	-	2 ст. л.	2 ст. л.
Добавить и нажать кнопку «СУП»			
Бульон с мясом или вода	1000 мл	1000 мл	1000 мл
Оливки	8-10 шт.	-	-
Лимон	1/2 шт.	-	1/2 шт.
Зелень, соль, перец	По вкусу		

Используйте овощи среднего размера. Овощи для супа должны быть очищены. Все продукты должны быть нарезаны на одинаковые по размеру и форме кусочки. Готовьте в посуде достаточно большого размера, например для 1,5 л. супа нужно взять 2,5 л. кастрюлю. Положите все продукты из верхней части рецепта в кастрюлю, хорошо перемешайте их, закройте крышкой или пленкой и готовьте в автоматической программе «Овощи». Затем добавьте продукты из нижней части рецепта, хорошо перемешайте и готовьте в автоматической программе «Суп». После звукового сигнала перемешайте и продолжайте готовить до окончания программы. Перед подачей оставьте на 10 минут в выключенной печи. Подавайте со сметаной.

Программы автоматического приготовления (Продолжение)

4. Каша

Подходит для приготовления различных каш, как из риса, так и из других круп. Используйте посуду подходящего размера с неплотно закрытой крышкой. Добавьте воды или молока. Воспользуйтесь приведенным ниже рецептом:

Крупа/Рис	250 г	350 г
Вода	500 мл	700 мл
Молоко	1000 мл	1400 мл
Соль	1/2 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	1 ч.л.	2 ч.л.

Поставьте кастрюлю в печь и выберите программу "Каша". После звукового сигнала перемешайте и снимите крышку.

5. Пельмени

Положите замороженные пельмени в глубокую кастрюлю, залейте кипятком. (см. таблицу):

Пельмени	Кипяток
250 г	800 мл
500 г	1600 мл

Добавьте 1 столовую ложку подсолнечного масла, чтобы пельмени не слиплись, соль, чёрный перец, лавровый лист и перемешайте. Готовьте с неплотно закрытой крышкой или пленкой с отверстиями для выхода пара. После звукового сигнала ещё раз перемешайте. Слейте воду сразу же по окончании приготовления.

6. Фруктовый пирог

Подходит для приготовления пирогов с ягодами или кусочками фруктов. Воспользуйтесь рецептом приведённым ниже:

Продукты	На 4 порции Форма 20 см	На 8 порций Форма 28 см
Маргарин	100 г (1/2 пачки)	200 г (1 пачки)
Сахар	75 г (1/4 стакана)	150 г (1/2 стакана)
Яйца	1 шт.	2 шт.
Мука пшеничная	100 г (2/3 стакана)	200 г (1 1/3 стакана)
Ванилин	2 г (1/2 ч.л.)	4 г (1/2 ч.л.)
Разрыхлитель	3 г (1/2 ч.л.)	5 г (1 ч.л.)
Свежие фрукты/ягоды (вишня, малина, черника и др.)	150 г	300 г

- Маргарин взбейте с сахаром и яйцами в течение 5 минут миксером. Муку смешайте с разрыхлителем и ванилином. Всыпьте в яично-масленную смесь и быстро замесите вязкое тесто.
- Ягоды можно добавить в тесто или насыпать на дно формы, в которой будете готовить пирог. Выложите тесто в форму и разровняйте поверхность.
- Поставьте в печь и выберите «Фруктовый пирог». После звукового сигнала, то есть через половину заданного времени, поверните блюдо на 180 градусов и нажмите на кнопку **Старт** (для более равномерной выпечки). Перед подачей посыпать пирог сахарной пудрой.

7. Спагетти

Эта программа подходит для приготовления разнообразных типов пасты, спагетти, фетучини, тальятелли, макароны, пенне и др. Поместите пасту в посуду соответствующего размера, пригодную для использования в микроволновой печи.

Спагетти	Вода	Размер посуды
150 г	900 мл	3 литра
250 г	1200 мл	3.5 литра
375 г	1400 мл	4 литра

При желании добавьте 1 столовую ложку растительного масла, чтобы макароны не слипались между собой. Накройте пищевой пленкой или плотно прилегающей крышкой. Когда на дисплее высветится время приготовления, снимите крышку. По окончании приготовления откиньте на дуршлаг, добавьте сливочное масло, перемешайте и дайте постоять 5 - 10 мин.

8. Жаркое в горшочках

Для приготовления жаркого в горшочках. Подготовьте нужное количество горшочков и установите их в печь. Воспользуйтесь приведенным ниже рецептом:

1 горшок	
Мясо (свинина)	85-100 г
Овощи (картофель, морковь, лук, цветная капуста, перец и пр.)	140-150 г
Бульон	75-100 мл
Масло растит	1 ст.л
Соль, специи	по вкусу

Мясо нарежьте мелкими кусочками, овощи - крупно, все уложите в горшочки, добавьте бульон (чтобы почти покрывал продукты), специи, перемешайте. Выберите программу "Жаркое в горшочках", установите количество порций и нажмите на кнопку **Старт**. Поместите горшочки подальше от дверцы. После звукового сигнала еще раз перемешайте содержимое горшочков.

9. Рыба

Подходит для приготовления на пару различных видов рыб, как целой рыбы, так и кусочков филе (толщина рыба не должна быть более 3 см). Поместите рабу на блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи. Добавьте масло, специи, зелень или кусочек лимона для аромата. Заверните тонкие края филе, для более равномерного приготовления. Не накрывайте пленкой или крышкой! Поместите блюдо в центр камеры печи. Наполните контейнер для воды. Выберите программу "Паровая рыба", установите вес и нажмите на кнопку **Старт**. Закройте пленкой или крышкой. Поместите блюдо в центр камеры. Выберите программу и нажмите **Старт**. После звукового сигнала поверните блюдо на 180°.

10. Запеченный картофель

Используется для приготовления запеченного картофеля. Слегка проколите картофель в нескольких местах с помощью ножа. Поместите картофель на низкую решетку для гриля, подставив под нее стеклянную посуду. Выберите вес. Предварительный разогрев не используется.

Программы автоматического приготовления (Продолжение)

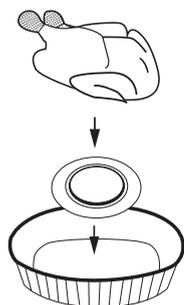
11. Жареная свинина (кусок)

Для запекания свинины одним куском, например, для буженины.

- Для равномерного приготовления кусок для запекания должен быть правильной формы или его нужно обвязать шпагатом, чтобы сделать его равномерным по толщине. Толщина куска не должна превышать 1.5 см. Если Вам нужно запечь более толстый кусок, сделайте это в ручном режиме.
- Для большей мягкости и сочности свинины, можно предварительно замариновать ее с соевым соусом, горчицей или в другом маринаде.
- Поместите свинину на решетку с поддоном, чтобы собирать жир и сок.
- После звукового сигнала переверните мясо. Дайте постоять в течение 3-5 минут после приготовления перед подачей на стол. Лучше прикрыть мясо фольгой.

12. Жареная курица (целиком)

Можно жарить курицу целиком. Можно замариновать ее перед приготовлением с травами или овощами. Поместите подготовленную курицу на перевернутое блюдо на блюдо, грудкой вверх, курицу можно предварительно замариновать в соусе или с овощами. Переверните при звуковом сигнале.



Примечание: Если вы хотите приготовить половину курицы, сначала пожарьте внутреннюю часть, а затем переверните после звукового сигнала.

13. Жареная говядина/баранина

Подходит для жарки бифштекса/ бараньей отбивной. Толщина кусков не должна превышать 2,5 см. Если Вам нужно запечь более толстый кусок, сделайте это в ручном режиме. Можно замариновать мясо для мягкости в смеси оливкового масла, специй и лимонного сока или использовать любой другой маринад в течение 15-20 минут. Затем обсушите салфеткой, поместите бифштекс/баранью отбивную на решетку с поддоном. Выберите программу "Жареная говядина", установите вес и нажмите кнопку **Старт**. После звукового сигнала переверните мясо. Дайте постоять в течение 3-5 минут после приготовления перед подачей на стол.

Примечание:

1. Замороженную говядину/баранину следует разморозить, прежде чем готовить.
2. Не добавляйте соусы, если говядина/баранина ранее замаринована.
3. Эта программа не подходит для говядины/баранины, которая является слишком толстой (не более 2,5 см толщиной).

14. Котлеты

Программа подходит для приготовления домашних котлет или замороженных полуфабрикатов. Поместите котлеты в форму с бортиками на небольшом расстоянии друг от друга, установите форму на решетку в печь. Выберите программу "Котлеты", установите вес и нажмите на кнопку **Старт**. Можно готовить котлеты на решетке, в этом случае под решетку следует поставить блюдо для сбора жира. Для выбора веса, придерживайтесь следующей таблицы:

Вес	250 г	375 г	500 г	750 г
Домашние котлеты	2 шт. по 125 г	3 шт. по 125 г	4 шт. по 125 г	6 шт. по 125 г
Размороженные полуфабрикаты	3 шт. по 85 г	4 шт. по 85 г	6 шт. по 85 г	8 шт. по 85 г

После звукового сигнала переверните котлеты для поджаривания их с двух сторон.

15. Пирожки и слойки

Эта программа подходит для приготовления изделий из песочного и слоеного теста, а также для пирожков с начинкой. Выстелите противень бумагой для выпечки, смажьте маслом и поместите пирожки на противень. Не забудьте что пирожки увеличатся во время выпекания. Первый этап программы - разогрев. Пожалуйста, нажмите **Старт** оставив печь пустой.

- После звукового сигнала поместите противень на направляющие на нижний уровень и нажмите **Старт**.

16. Печенье

Ингредиенты:

Яйцо	25 г
Мука	80 г
Масло	40 г
Сахар	40 г

Способ приготовления:

Взбейте сливочное масло до кремообразного состояния. Добавьте сахар и продолжайте взбивать. Добавьте хорошо взбитое яйцо. Постепенно добавляйте просеянную муку и перемешайте равномерно, используя деревянную лопатку. Выберите программу и нажмите **Старт** для предварительного разогрева. Выстелите противень алюминиевой фольгой. Разделите тесто на отдельные печенья по 11 г каждое. После разогрева прозвучит 3 звуковых сигнала. Поместите противень на направляющие на верхний уровень и нажмите **Старт**.

Примечание:

1. Масло можно смягчить с помощью микроволн.
2. При замесе теста поместите ингредиенты в глубокий контейнер, чтобы избежать их выплескивания.
3. Разложите тестовые заготовки на значительном расстоянии (с учётом увеличения размеров готового печенья при выпечке).
4. После разогрева, сразу же поместите противень на верхние направляющие. Сразу после звукового сигнала поставьте металлический противень в печь на нижние направляющие.

17. Пирог

Программа предназначена для выпечки пирогов с разнообразными начинками: мясной, овощной, творожной, ягодной, фруктовой и т.д. Один большой пирог нарезают на порции и подают к столу.

Рецепт бисквитного теста:

Сухие дрожжи	7 г
Пшеничная мука	450 г
Соль	5 г
Сливочное масло	100 г
Сахар	70 г
Ванильный сахар	5 г
Молоко 3,2%	220 г

Для начинки:

Нарезанные яблоки	400 г
Молотая корица	5 г
Коричневый сахар	20 г
Яйцо, для смазывания поверхности пирога	1 шт.

Примечание:

1. Загрузите в емкость хлебопечки все ингредиенты в строго указанной последовательности. Выберите программу ПИЦЦА и нажмите кнопку СТАРТ.
2. После звукового сигнала отключите хлебопечку, достаньте тесто.
3. $\frac{2}{3}$ теста выложите на противень и сформируйте нижний пласт пирога. Проколите его вилкой по всей поверхности. Отступая 2 см от края, положите начинку, посыпьте ее корицей и коричневым сахаром. $\frac{1}{3}$ часть теста раскатайте, сделайте фигурные разрезы и накройте пирог, защипывая края. Поставьте противень для расстойки в СВЧ, выберите режим ДУХОВКА, установите температуру 40 °С, время приготовления 60 минут и нажмите кнопку СТАРТ. После звукового сигнала достаньте противень.
4. Смажьте поверхность пирога взбитым яйцом. Выберите авторежим ПИРОГ и нажмите кнопку СТАРТ. После предварительного разогрева духовки, поставьте противень в СВЧ и готовьте до конца программы.
5. Поверните противень на 90° градусов примерно в середине процесса приготовления.

18. Бисквит тонкий

Подходит для выпечки тонкого бисквита для рулета или многослойных пирожных.

Рецепт бисквитного теста:

Яйцо	5 штук
Сахар	-1 стакан
Мука	- $\frac{3}{4}$ стакана
Крахмал	$\frac{1}{4}$ стакана

Способ приготовления бисквитного рулета:

- 1) Белки отделите от желтков. Белки поставьте в холодильник.
- 2) Желтки смешайте с сахарным песком и разотрите до однородной массы. Добавьте в нее смесь муки и крахмала, замешайте вручную однородное густое тесто. Это нужно сделать быстро, за 30-40 секунд, следите, чтобы не было комков.
- 3) В белки добавьте щепотку соли и взбейте миксером до плотной пышной массы.
- 4) Добавьте взбитые белки в тесто небольшими порциями, примерно по 2-3 столовые ложки. Каждый раз массу хорошо перемешивайте ложкой.

1. Выстелите противень бумагой для выпечки и слегка смажьте маслом.
2. Выложите тесто на металлический противень и разровняйте от центра к краям.
3. Первый этап программы – предварительный разогрев печи. Сразу после звукового сигнала поставьте противень в печь на нижние направляющие.
4. После выпечки накройте бисквитный пласт пергаментом, оставьте слегка охладиться и хорошо впитать влагу. Еще теплый рулетный пласт, снимите с противня, намажьте вареньем или кремом и туго скатайте в рулет. Оставьте для пропитки и полного остывания.

Перед обращением в сервисный центр

Нормальные явления при работе микроволновой печи:

При включении микроволновой печи возникают помехи в работе телевизора.	При работе микроволновой печи могут возникать помехи в работе радио и телевизоров. Подобные помехи возникают при работе небольших электроприборов, таких как миксеры, пылесосы, фены и т.п. Это не означает, что с микроволновой печью что-то не в порядке.
На дверце печи конденсируется пар, из вентиляционных отверстий идет горячий воздух.	Во время приготовления от пищи идет пар и горячий воздух, большая часть которого отводится через вентиляционные отверстия благодаря циркуляции воздуха внутри печи. Однако некоторое количество пара оседает на менее горячих поверхностях, например на дверце. Это нормально.
Я случайно включил печь, не загрузив в нее продукты.	Включение пустой печи на короткое время не должно вызвать ее повреждение. Однако делать это не рекомендуется.
При работе печи в режиме Комбинации слышны постукивания и щелчки.	Такие шумы возникают при автоматическом переключении печи из микроволнового режима в режим гриля, в чем и состоит суть комбинированного режима работы. Это не является признаком неисправности.
При использовании режимов Духовка, Комбинация и Гриль возможен запах и небольшой дымок.	Обязательно надо вымыть печь после готовки в режимах Духовка, Комбинация и Гриль. Любые капли жира, накапливающиеся на стенках и потолке камеры, будут чадить, если их не смыть вовремя.
После окончания работы вентилятор мотора продолжает какое-то время работать.	Вентилятор охлаждает электрическую схему. Это совершенно нормально и вы можете в это время открыть печь и вынуть блюдо.
При первом использовании режимов Комбинация, Гриль и Духовка возможно появление лёгкого дымка.	Это вызвано наличием тонкого защитного слоя смазки на внутренних стенках камеры. Рекомендуется перед использованием включить режим Духовка без продуктов для того, чтобы удалить защитный слой смазки.

Перед обращением в сервисный центр (Продолжение)

Русский

Проблема	Возможная причина	Устранение
Печь не включается.	Печь не подсоединена надежно к сетевой розетке.	Выньте сетевой кабель из розетки и подождите 10 секунд, после чего снова подсоедините.
	Сработал автоматический прерыватель цепи или перегорел плавкий предохранитель.	Обратитесь в сервисный центр.
	Не в порядке сетевая розетка.	Для проверки включите в розетку другой прибор.
Не начинается процесс готовки.	Не закрыта полностью дверца.	Закройте дверцу как следует.
	После программирования не была нажата кнопка Старт .	Нажмите кнопку Старт .
	Ранее уже была задана другая программа.	Нажмите кнопку Стоп/Сброс , чтобы отменить предыдущую программу и ввести новую.
	Программа введена некорректно.	Повторите программирование, воспользовавшись указаниями инструкции по эксплуатации.
	Случайно была нажата кнопка Стоп/Сброс .	Заново запрограммируйте печь.
На дисплее высветилась надпись "ГОРЯЧО".	Печь еще не остыла.	Попробуйте еще раз после того, как печь остынет. Пожалуйста, откройте дверцу для того, чтобы быстрее охладить камеру.
На дисплее высветилась надпись "H97" или "H98".	Проблемы с магнетроном.	Обратитесь в сервисный центр.
На дисплее высветилась надпись "D".	Печь работает в демонстрационном режиме	Отключите функцию демонстрационного режима, нажав кнопку Стоп/Сброс 4 раза. (Для установки демонстрационного режима нужно нажать кнопку Старт 4 раза)
На дисплее появляется надпись "🔒".	Включилась функция блокировки от детей в результате 3-кратного нажатия кнопки Старт .	Отключите функцию блокировки от детей, нажав кнопку Стоп/Сброс 3 раза.

Если Вы полагаете, что в работе устройства возникли неполадки, обратитесь в авторизованный сервисный центр Panasonic.

Уход и техническое обслуживание микроволновой печи

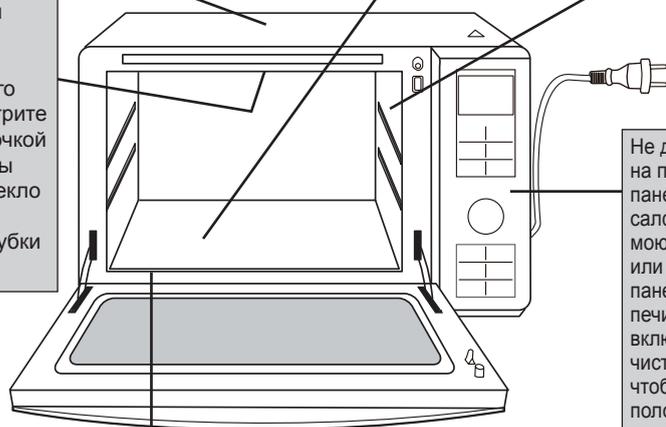
Перед чисткой печи выключите ее и отсоедините кабель питания от сетевой розетки.

Внутренние поверхности печи следует протирать мягкой тканью. Во избежание повреждения внутренних деталей устройства не допускается попадание жидкости внутрь вентиляционных отверстий.

Всегда мойте керамическое основание камеры после остывания с мягким моющим средством и вытирайте насухо.

Внутренние поверхности микроволновой печи должны быть чистыми. Если частицы пищи или брызги от жидкостей пристали к стенкам печи, протрите их мягкой салфеткой. При сильном загрязнении можно использовать мягкие чистящие средства. Не рекомендуется использовать сильные моющие средства или абразивные препараты.

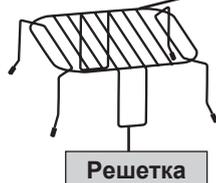
Чистите верхний нагревательный элемент только после его полного остывания. Протрите его мягкой тряпочкой осторожно, чтобы не повредить стекло и не поранить пальцы, если трубки разобьются.



Не допускайте попадания жидкостей на панель управления. При чистке панели управления используйте мягкую салфетку, не применяйте сильные моющие средства, абразивные материалы или чистящие аэрозоли. При чистке панели управления оставьте дверцу печи открытой во избежание случайного включения печи. После завершения чистки нажмите кнопку «Стоп/Сброс», чтобы вернуть печь в исходное положение.

Если на внутренней поверхности или вокруг наружных краев дверцы конденсируется влага, вытрите ее мягкой салфеткой. Это может происходить при эксплуатации микроволновой печи в условиях повышенной влажности и не является признаком неисправности.

После использования вымойте мягким моющим средством или в посудомоечной машине.



Примечание:

1. При приготовлении некоторых продуктов в режимах Гриль, Комбинация или Духовка, брызги жира на стенках неизбежны. Если их не смыть, иногда это приводит к появлению дымка во время приготовления. К тому же, старые пятна отмывать сложнее.
2. После использования режимов: Гриль, Комбинация или Духовка стенки и потолок камеры печи нужно протереть мягкой тряпочкой, смоченной в мыльной воде. Окно печи надо чистить более тщательно, особенно после использования режимов: Гриль, Комбинация или Духовка. Трудноудаляемые загрязнения можно отчистить мягкой тряпочкой, на которую нанесено аэрозольное средство для чистки микроволновых печей. Протрите ею проблемное пятно, подождите рекомендуемое время и ототрите пятно. Дверцу таким образом отчищать нельзя. НИКОГДА НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ СПРЕЙ ВНУТРИ КАМЕРЫ ПЕЧИ. Чистящие парогенераторы также нельзя использовать.
3. Необходимо содержать микроволновую печь в чистоте, потому что загрязнения могут привести к повреждению внутренних поверхностей, значительно сократить срок службы прибора, и стать причиной опасной ситуации.
4. При необходимости замены лампочки обратитесь в авторизованный сервисный центр компании.

Русский

Технические характеристики

Источник электропитания:	220 В 50 Гц	
Мощность: *	1000 Вт	
Потребляемая мощность:	Микроволновой режим	4,8 А 1070 Вт
	Нагревательный элемент	4,7 А 1040 Вт (Гриль)
		7,3 1630 Вт (Духовка)
Комбинация	7,3 А 1630 Вт	
Габаритные размеры (Ш x В x Г):	483 мм x 310 мм x 396 мм	
Внутренние размеры (Ш x В x Г):	299 мм x 199 мм x 350 мм	
Внутренний объем:	23 л	
Рабочая частота:	2450 МГц	
Вес без упаковки:	13.3 кг	

* Тест IEC

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Вся информация о рабочем напряжении, дате и месте изготовления, серийном номере представлена на заводской табличке на корпусе микроволновой печи.

В соответствии с ДСТУ CISPR 11:2007 изделие классифицируется как:

- оборудование Группы 2, в котором специально сгенерированная радиочастотная энергия используется в качестве электромагнитного излучения для обработки продуктов питания;
- оборудование Класса В, которое предназначено для бытового использования и которое подключается непосредственно к низковольтной электросети в бытовых помещениях.